

# Weihnachtsmann & Co. KG

## Kokosmakronen

Das brauchst du (für ca. 20 Kokosmakronen):

- 4 Eiweiß
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 350 g Kokosraspeln

Das brauchst du für die Dekoration:

- 200 g weiße Schokolade (gehackt)
- Lebensmittelfarbe in Rot
- 20 Schokoladen-Haselnüsse
- Zahnstocher
- 50 g Kokosraspeln
- Vorlagen (unter „Vorlagen“ zum Download)
- Schere
- Prickelnadel oder Locher
- Geschenkschnur



### Kokosmakronen

1 EL Vanillezucker und 200 g Zucker mit 4 Eiweiß schaumig aufschlagen.



Die Masse sollte schön weiß und glänzend aussehen.



Dann 1 EL Mehl und 350 g Kokosraspeln zufügen und verrühren.



Aus der Kokosmasse kleine Mützen formen.



Die Nikolausmützen bei 150 °C für ca. 12 Minuten im Backofen backen, bis sich die Spitzen leicht braun gefärbt haben.



### **Dekoration**

200 g weiße, kleingehackte Schokolade in 2 Portionen aufteilen (150 g und 50 g). Beide Portionen schmelzen. Anschließend die größere Portion mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.



Die Weihnachtsmannmützen mit der Spitze in die rote Schokolade tauchen. Unten bleibt nur ein kleiner Rand ohne Schokolade.



Die Schokolade erkalten lassen.



In der Zwischenzeit die Schoko-Haselnüsse jeweils auf einen Zahnstocher stecken.



In weiße Schokolade tauchen.



Anschließend in Kokosraspeln wälzen und aushärten lassen.

*Tipp:* Man kann die Zahnstocher dazu in ein mit Zucker gefülltes Glas stecken.



Jetzt die Kokosmakronen mit ihrer Unterseite und ihrem unteren Rand, mit Hilfe einer Gabel, ebenfalls in weiße Schokolade tauchen.



Den Rand aus weißer Schokolade (z. B. mit Hilfe eines Teelöffels) mit Kokosraspeln berieseln und fest werden lassen.



Dann den Zipfel der Mütze mit einem Tupfer weißer Schokolade „ankleben“.





Die Anhänger aus der Vorlage ausschneiden und ausfüllen.



Mit einer Prickelnadel oder einem Locher ein Loch in den Mützenanhänger machen und eine Geschenkschnur hindurchfädeln. Jetzt kann man die Weihnachtsmann-Mützen in Tütchen verpacken und den Geschenkanhänger anbinden.



Weihnachtsmann und Co. KG wünschen dir zuckersüße Weihnachten!